

Laori Alkoholfreie Drinks: Frisch. Lecker. Natürlich.

OLD CUBAN ALKOHOLFREI

Im klassischen Old Cuban, der Edelvariante des Mojito, trifft dunkler Rum auf frische Minze, spritzige Limette und perlen- den Champagner. Laori sei Dank lässt sich der Geschmack der Karibik aber auch ganz wunderbar ohne Alkohol ins Glas zaubern:

- 6 cl Laori Spice N° 2
- 3 cl Zuckersirup
- 2 cl Limettensaft
- 6 Minzblätter
- 6 cl alkoholfreier Schaumwein

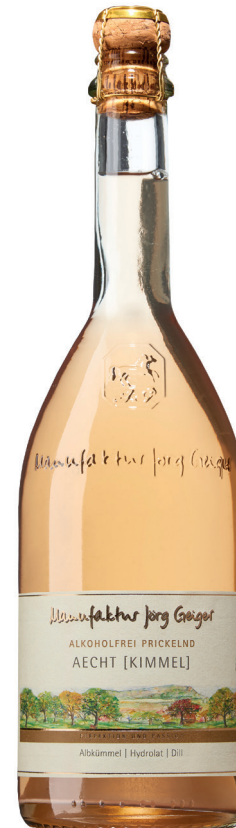
Minze, Zuckersirup und Limette in einen Shaker geben und Minze mit einem Stößel andrücken. Laori Spice N° 2 zugeben und das Ganze mit Eis shaken. In eine Cocktailschale durch ein Sieb abseihen. Mit alkoholfreiem Schaumwein auf- gießen und mit frischer Minze garnieren. Cheers!



Weinhandel am Gendarmenmarkt
Mohrenstraße 30 – 10117 Berlin
www.planet-weinhandel.de

Morgenpost-Online-Tasting

JANUAR 2022



BIO AECHT [KIMMEL], MANUFAKTUR JÖRG GEIGER, BADEN-WÜRTTEMBERG, 0,75 L

Seit 2003 zaubert Jörg Geiger aus alten Obst- sorten, 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die mit Kom- plexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt begeistern. Die alkoholfreien Kreationen reichen von fruchtigen Klassikern über ausdrucksstarke saisonale Spezialitäten und vielschichtige Essensbegleiter bis hin zu komplexen Cuvées.

Auf ein gutes Neues, liebe Tasting- Fans! Einen gelungenen Jahresauftakt zelebriert man doch am schönsten mit einem genussvollen Aperitivo – und zwar ganz ohne Alkohol. Freuen Sie sich auf ein Feuerwerk an überraschenden Aromen, frisch aus Wald, Wiese und Obstgarten. Bringen Sie Ihre Cocktail- gläser schon mal in Stellung für unsere Happy Hour am 23. Januar um 18 Uhr! Ich freue mich darauf, mit Ihnen anzu- stoßen. Ihre Anja Schröder

Hier gelangen Sie am Veranstaltungstag zum Livestream:
morgenpost.de/online-tasting



KOREANISCHE CHIPS MIT TOFUCREME, RESTAURANT KOCHUKARU, 80 G

Im stilvollen Restaurant KochuKaru von Bini Lee und José Miranda Morillo wird jeder Besuch zu einer kulinarischen Traumreise zwischen Morgen- land und Abendland. Genießen Sie als Kostprobe die frisch für Sie zubereiteten Chips mit Tofucreme.



HERBER HIBISKUS – SAN APERITIVO, DR. JAGLAS, 500 ML

Edle Bitter aus der Kraft feiner Kräuter – dafür steht Dr. Jaglas. Wie feinsinnig die Berliner Manufaktur Tradition und Innovation in Einklang zu bringen weiß, zeigt etwa ihre alkoholfreie Kreation Herber Hibiskus: Die herbe Süße von Hibiskusblüten geht mit Rosmarin, Bitterorange, Holunderbeeren und Vanille eine aufregende Liaison ein – vollendet mit dezent rauchigen, whiskeyartigen Noten.



HIBISKUS ROSMARIN

- 3 Teile Herber Hibiskus (alkoholfrei)
- 1 Teil Soda
- Saft einer halben Limette

Im Tumbler auf Eis und garniert mit Rosmarin oder Oliven servieren.

Blomeyer's empfiehlt dazu zweierlei Käse: Ziegenkäse Moormädel aus der Ziegenkäsemanufaktur Fehnhof und Schafskäse 5 Jaare aus der Schafsmilchkäserei Jaare.



DARK & STORMY

- 5 cl Laori Spice N° 2
- 150 ml Ginger Beer
- Saft einer halben Limette

Langsam über den Barlöffelstiel in einen Tumbler auf Eis gießen, mit Orangenzesten garnieren.

Planet Wein empfiehlt dazu Rehpfeffersalami aus dem Salzkammergut, fein aufgeschnitten, mit etwas Baguette serviert.

